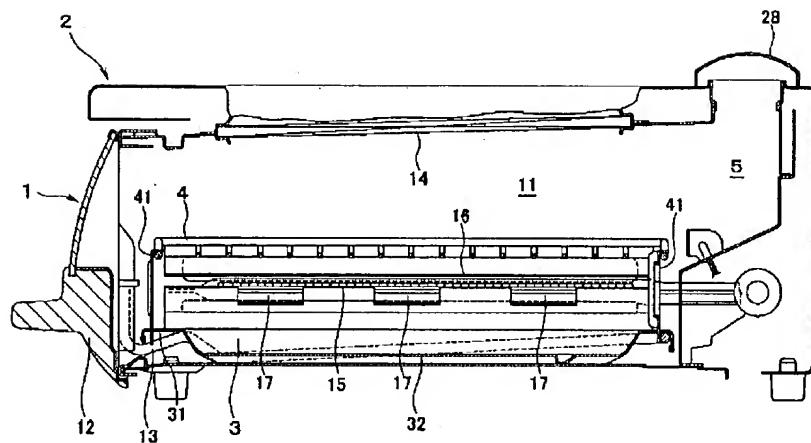
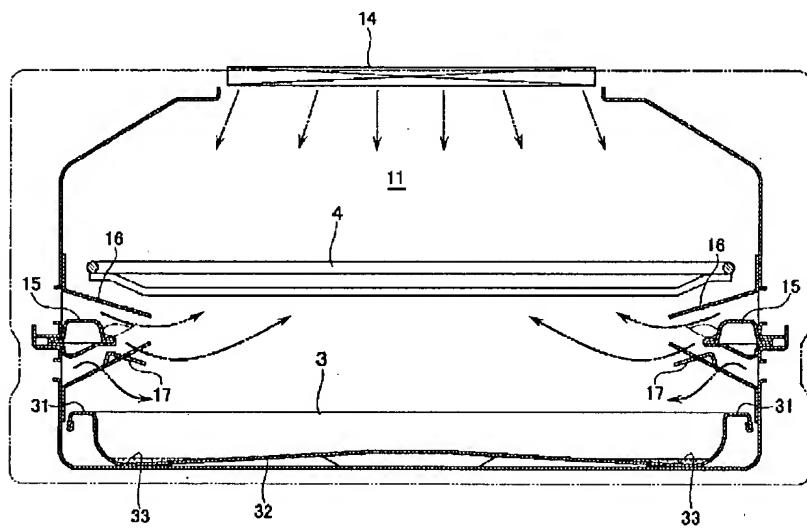


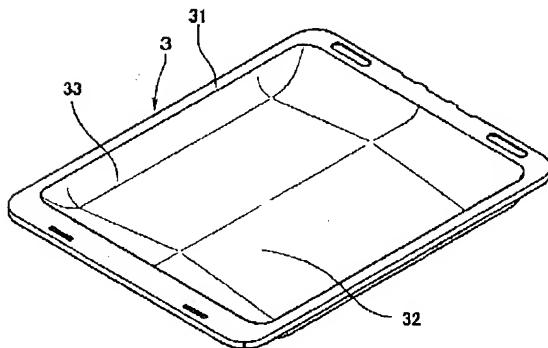
【図2】



【図3】



【図4】



(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2001-169928

(P2001-169928A)

(43)公開日 平成13年6月26日 (2001.6.26)

(51)Int.Cl.<sup>7</sup>

A 47 J 37/06  
F 24 C 15/14

識別記号

3 6 6

F I

A 47 J 37/06  
F 24 C 15/14

テ-マコ-ト<sup>7</sup> (参考)

3 6 6 4 B 0 4 0  
B

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 5 頁)

(21)出願番号

特願平11-356332

(22)出願日

平成11年12月15日 (1999.12.15)

(71)出願人 000115854

リンナイ株式会社

愛知県名古屋市中川区福住町2番26号

(72)発明者 遠山 学

愛知県名古屋市中川区福住町2番26号 リ

ンナイ株式会社内

(72)発明者 山田 康雅

愛知県名古屋市中川区福住町2番26号 リ

ンナイ株式会社内

(74)代理人 100060025

弁理士 北村 欣一 (外3名)

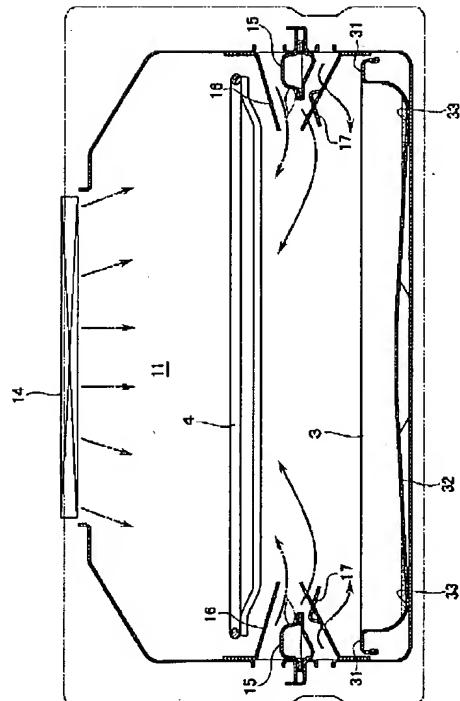
F ターム (参考) 4B040 AA03 AB03 AC02 AD04 AE13  
CA02 CA15 CB02 EA02 EB03  
NA02

(54)【発明の名称】 グリル

(57)【要約】

【課題】 両面焼用グリル、即ち、上火バーナーとともに、複数個の炎口が列設され、かつ該炎口が対向するようにグリル庫の両内側壁に備えられた下火バーナーを備えたグリルにおいて、調理時に水を入れることを必要とせず、それ自体簡単な構造で、かつグリル皿及びグリル庫自体を大型化することを必要とせず、その上、調理中に、グリル皿に溜まった被調理物の焼汁にバーナーの火炎が引火することを防止できるようにグリルを構成する。

【解決手段】 焼き網からの距離が長くなるように、グリル皿の中央部からグリル庫の両側壁方向に向かって傾斜してグリル皿の底板を形成することで、該グリル皿の両側部に、被調理物の調理時に発生する焼汁を収容する焼汁溜部を、グリル庫の側壁に沿って延在させて形成するとともに、グリル庫への収容時、該焼汁溜部をバーナーカバーの下側に位置させる。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】複数個の炎口が列設され、かつ該炎口が対向するようにグリル庫の両内側壁に備えられた下火バーナーと、該下火バーナーを覆うように側壁から突出して取付けられた上下一対のバーナーカバーと、下火バーナーの上方で被調理物を保持する焼き網の下方に位置してグリル庫の底部に収納されるグリル皿とを備えたグリルにおいて、

焼き網からの距離が長くなるように、グリル皿の中央部からグリル庫の両側壁方向に向かって傾斜してグリル皿の底板を形成することで、該グリル皿の両側部に、被調理物の調理時に発生する焼汁を収容する焼汁溜部を、グリル庫の側壁に沿って延在させて形成するとともに、グリル庫への収容時、該焼汁溜部がバーナーカバーの下側に位置することを特徴とするグリル。

【請求項2】前記焼汁溜部の大きさが、グリル庫の正面方向に向かって連続的に小さくなるように形成したこととを特徴とする請求項1記載のグリル。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、ガスコンロに一体的に組み込まれ、魚等の被調理物の両面焼きが可能なグリル、特に、グリル皿に水を入れないで使用できるグリルに関する。

## 【0002】

【従来の技術】魚等の被調理物の両面焼きが可能なグリルは、例えば、ガスコンロに一体的に組み込まれ、焼き網に載置された被調理物を加熱調理するのに使用される。従来、この種のグリルは、排気筒を備えたグリル庫の天井部に設けられた上火バーナーと、焼き網の下方であって、グリル庫の両内側壁に設けられた下火バーナーとを備える。また、被調理物を加熱調理した場合に生じる脂、水等の焼汁を収容するため、グリル庫の底部には、平坦な底板形状のグリル皿が焼き網の下方に位置して収納される。

【0003】ところで、グリルでの被調理物の調理中に、被調理物から生じた焼汁は焼き網を介して該グリル皿に溜められるが、この状態でさらに調理を進めると、その焼汁へのバーナーの火炎の輻射によってバーナーの火炎がその焼汁に引火する場合があった。そのため、グリルでの調理の際、グリル皿に水を注入して使用していた。このようにグリル皿全体に水を注入して被調理物を調理すると、被調理物が水っぽくなり味が落ちたり、また、調理開始時にグリル皿に水を入れる作業が必要となる等、その取り扱いが面倒であるという問題があった。

【0004】かかる問題の解決策として、例えば、実公昭51-35421号公報から、グリル庫正面からその奥行き方向に上る傾斜を有する焼汁受部材であって、該部材の前端部を覆うように遮蔽部を形成したものを、平坦な底板形状を有するグリル皿に載置して使用するもの

が知られている。また、特開平2-143027号公報から、上火バーナーを備えたグリル用グリル皿であって、グリル庫の正面方向に向かって下方に傾斜してグリル皿の底板を形成し、グリル庫正面のドア近傍の空気吸入口から吸込まれる空気によって冷却される端部に焼汁溜部を設けたものが知られている。これらのグリル皿は、片面焼き式グリル、即ち、グリル庫の天井部にのみバーナーを備えたグリルの場合には効果的であったが、グリル皿までの距離が短い、グリル庫の両内側壁に下火バーナーを備えた両面焼き用グリルにあっては、たとえ焼汁溜部が遮蔽材によって覆われていたとしても、そこに溜められた焼汁への下火バーナーの火炎の輻射によってバーナーの火炎がその脂に引火する危険性があった。そのため、該グリル皿の焼汁溜部と下火バーナーとの間の距離を十分とるとすると、該グリルが組み込まれるガスコンロ等自体を大型化しなければならないという不都合があった。また、焼汁が溜めらる空間を可能な限り密閉するように遮蔽材でその溜部を覆うとすると、使用後のグリル皿の洗浄等が著しく面倒となり、その上、グリル皿の製造も複雑になる。

【0005】上述のような問題を両面焼き用グリルに適用して解決できるものとして、特開平9-215607号公報から、上火バーナーを備えたグリル庫内で上火バーナー位置より後方に突出するようにグリル皿の奥行き寸法を定め、該グリル皿の底板を、グリル庫の奥行き方向に向かって下方に傾斜して形成するとともに、傾斜部の後端に焼汁溜部を形成し、その焼汁溜部にのみ水を入れて使用するものが知られている。また、該グリル皿では、必要に応じて上記焼汁溜部の上面を覆う遮蔽板がグリル皿に取付けられる。

## 【0006】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、該グリルでは、グリル庫内で被調理物を調理する空間を確保しつつ、グリル皿に焼汁溜部を設けるため、グリル庫自体を大型化しなければグリル皿を収容することができず、該グリルが組み込まれるガスコンロ等が大型化する。また、グリル皿の奥行き寸法が大きく、そして焼汁溜部に水を使用するため、グリル庫への該グリル皿の出し入れが面倒であった。

【0007】そこで本発明は、上述のような問題、即ち、下火バーナーを備えた両面焼用グリルにおいて、調理時に水を入れることを必要とせず、それ自体簡単な構造で、かつグリル皿及びグリル庫自体を大型化することを必要とせず、その上、調理中に、グリル皿に溜まった被調理物の焼汁にバーナーの火炎が引火することを防止できるグリルを提供することを目的とする。

## 【0008】

【課題を解決するための手段】この課題を解決するため本発明は、複数個の炎口が列設され、かつ該炎口が対向するようにグリル庫の両内側壁に備えられた下火バ

ナーと、該下火バーナーを覆うように側壁から突出して取付けられた上下一対のバーナーカバーと、下火バーナーの上方で被調理物を保持する焼き網の下方に位置してグリル庫の底部に収納されるグリル皿とを備えたグリルにおいて、焼き網からの距離が長くなるように、グリル皿の中央部からグリル庫の両側壁方向に向かって傾斜してグリル皿の底板を形成することで、該グリル皿の両側部に、被調理物の調理時に発生する焼汁を収容する焼汁溜部を、グリル庫の側壁に沿って延在させて形成するとともに、グリル庫への収容時、該焼汁溜部がバーナーカバーの下側に位置することを特徴とする。

【0009】これにより、グリル皿の底板を、焼き網からの距離が長くなるように、グリル皿の中央部からグリル庫の両側壁方向に向かって傾斜して形成することで、該グリル皿の両側部に、被調理物の調理時に発生する焼汁を収容する焼汁溜部を、グリル庫の側壁に沿って延在させて形成したので、魚等の被調理物の調理の際に、該被調理物から発生した焼汁は焼き網を介してグリル皿に落下し、グリル皿の両側部の焼汁溜部に溜められる。そして、グリル皿のグリル庫への収容時、該焼汁溜部をバーナーカバーの下側に位置させるように、グリルを構成したので、グリルの調理中、上火バーナー及び下火バーナーの火炎によって、焼汁溜部に溜まった焼汁は加熱されず、バーナーの火炎がその焼汁に引火することが防止できる。また、グリル皿は、その底板の形状を、その中央部からその両側壁方向に向かって傾斜して形成しただけであるから、構造が簡単であり、加工も簡単である。

【0010】また、前記焼汁溜部の大きさを、グリル庫の正面側に向かって連続的に小さくなるように形成することが好ましい。これにより、調理終了後、グリル皿を取り出す際、その動作の勢いで焼汁が手前にこぼれ出しが防止できる。

#### 【0011】

【発明の実施の形態】図1は本発明のグリルが一体的に組み込まれたガスコンロの斜視図である。図2は図1のI—I—I—I線に沿った断面図である。また、図3は、図1のI—I—I—I—I線に沿ったグリルの断面図である。図に示すように、魚等の被調理物の両面焼きが可能なグリル1は、両端の正面パネル21に取付けられたバーナー等の操作ボタン22や火力調節レバー23と、上面を覆う天板24の開口部25に臨ませて設けられた2個のコンロバーナー26とを備えたガスコンロ2に一体的に組み込まれている。該グリル1は、ガスコンロ2の中央部、即ち、天板24の下側であって、両端の正面パネル21の間に位置するように組み込まれる。該グリル1は略直方体形状であって、スチール製のグリル庫11を備えている。グリル庫11の後側には、ガスコンロ2の天板24に設けられた排気口28に連通する排気筒5が設けられている。また、該グリル庫11の開口した前面には、枠材13を備えかつガスコンロ2の前後方向に摺動

自在であって、グリル庫11に着脱自在なグリル扉12が装着される。該グリル扉12の枠材13は後述するグリル皿を支持し、グリル扉12の開閉に伴ってグリル皿をグリル庫11から出し入れする役割を果たす。また、グリル庫11内で被調理物を保持する焼き網4の前後の端部には、網面に対して直角に延びる支持部材41が備えられている。これにより、グリル使用の際、支持部材41を後述するグリル皿の前後のつば部に載置し、グリル皿とともにグリル庫に収納することで、焼き網4は、10 上火バーナーと下火バーナーとの間のほぼ中央部に位置する。

【0012】グリル庫11の天井部には上火バーナー14が備えられている。該上火バーナー14は、ガス混合室の上面に、貫通する複数個のガス噴出口を備えた複数枚のセラミック製プレートを装着してなるシュバンク式バーナーで構成されている。また、グリル庫11の両内側壁には、ブンゼン式下火バーナー15が、その炎口を対向させて備えられている。

【0013】該下火バーナー15は、ステンレス等の耐熱性であって、ほぼグリル庫の長手方向長さと一致する長さを有する長尺の2枚の金属板をそれぞれ貼り合わせ、その端部をかしめて構成される。各金属板は、それらを貼り合わせた時、一側にガスノズルが臨むガス供給口を備えたガス混合管がその中央部に形成されるとともに、長手方向の一方の端部に、ガス分布室を経てガス混合管に連通する複数個の炎口が列設されるように形成されている。また、該下火バーナー15は、グリル庫の側壁から突出して取付けられかつ下火バーナー15を覆う上下一対のバーナーカバー16、17により支持される。該バーナーカバー16、17は、ステンレス等の耐熱性材料から形成され、各バーナーカバーを取付けた際、略三角形の断面形状となるように下火バーナー15を覆うとともに、整流板としての役割を果たすものである。この場合、下火バーナー15は、その端部のかしめ部を上下一対のバーナーカバー16、17の間に挟み込んで保持されている。

【0014】図4には、グリル扉12の枠材13に載置されるグリル皿3の斜視図が示されている。該グリル皿3は、スチール製薄板を略長方形の皿状でかつその周囲40 につば部31が形成されるようにプレス成形したものであり、グリル皿3の底板32の面積は焼き網4の面積より大きい。グリル皿3の底板32はまた、長手方向に直角な断面が略逆V字形状に、即ち、グリル皿3のつば部31に載置された焼き網4の水平面からの距離が長くなるように、該底板の中央部からグリル皿の側方に向かって連続的に傾斜して形成されている。これにより、該グリル皿3の両側部には、被調理物の調理時に発生する焼汁を収容する焼汁溜部33がグリル庫11の側壁に沿って延在させて形成されている。さらに、グリル皿3の幅50 は、グリル庫11への収容時、該焼汁溜部33が、バー

ナカバー17の下側に位置するように定寸されている。被調理物からの焼汁が落下するグリル皿3の底板32の面は、落下した焼汁の底板での流れを良好にするために、フッ素加工が施されている。

【0015】また、焼汁溜部33の大きさが、ガスコンロ2の正面側に向かって連続的に小さくなるように形成することもできる。この場合、グリル扉を引き、グリル皿を取り出す際、その動作の勢いで焼汁が手前にこぼれ出すことが防止できる。

【0016】次に、本発明のグリルでの調理時の作用について説明する。

【0017】先ず、焼き網4上に魚等の被調理物を載置して、該焼き網4を支持するグリル皿3とともに、グリル庫11内に収納し、上火バーナー14及び下火バーナー15を点火、着火して調理を開始する。この状態で調理が進むと、被調理物から脂や水等の焼汁が発生し、焼き網を介してグリル皿3上に該焼汁が落下する。この場合、該グリル皿3の焼汁落下面、即ち、グリル皿3の底板32は、上述のようにその中央部からグリル皿の側方に向かって連続的に傾斜して形成されているとともに、その表面がフッ素加工処理されているので、グリル皿3両側部の焼汁溜部33へと流れ、そこに溜められる。

【0018】この状態からさらに調理を進めると、グリル庫11内の温度はさらに高くなるが、グリル皿の両焼

汁溜部33が下火バーナー15のバーナーカバー16、17の下方に位置するように、グリル皿が配置されているので、上火バーナー14及び下火バーナー15の火炎は、焼汁溜部33に溜められた焼汁に直接届かない。その結果、その焼汁が発火することが防止される。

【図面の簡単な説明】

【図1】図1は本発明のグリルが一体的に組み込まれたガスコンロの斜視図。

【図2】図2は図1のI—I—I—I線に沿った断面図。

【図3】図3は図1のIII—III線に沿った断面図。

【図4】図4は本発明に係るグリル皿の斜視図。

【符号の説明】

1	グリル
11	グリル庫
12	グリル扉
2	ガスコンロ
28	排気口
3	グリル皿
31	つば部
32	底板
33	焼汁溜部
4	焼き網
5	排気筒

【図1】

